

ЗЕФІР

Інгредієнти:

- Яблучне пюре - 250 г
- Цукор 1 - 150 г
- Білок - 40 г
- Цукор 2 - 300 г
- Вода холодна - 150 г
- Агар - 12 г

Інвентар та техніка:

- сотейник (кастрюлька) з подвійним дном
- Міксер чи кухонна машина потужність більше 1100W, блендер
- Мікрохвильова
- Ніж, лопатка, кондитерський мішок та насадка для відсаджування зефіру
- Пергамент

Проготування:

1. Яблука чистимо від зерняток та нарізаємо великим кубиком.
2. В мікрохвильовій запарюємо в мірному стакані чи в мисці до стану альденте, тобто щоб були м'які, але не розварені, з твердою серединкою.
3. Перебиваємо погрузним блендером до стану пюре і перетираємо через сито.
4. Пюре поміщаємо в сотейник, додаємо цукор1 і прогріваємо щоб цукор розійшовся і закіпіло.
5. Охолоджуємо до 40 градусів, щоб не заварився білок.
6. Додаємо білок і на малих середніх оборотах взбиваємо до легкої повітряної маси. НЕ ВЗБИТИ ДО ПИШНОСТІ.
7. Варимо сироп: в сотейник відважуємо воду та агар. Залишаємо на декілька хвилин. Ставимо на плиту, варимо на малому вогні щоб трішки загус. Додаємо Цукор2 і варимо постійно помішуючи до 110 градусів.
8. Коли сироп буде потрібної температури вливаємо в пюре не зупиняючи взбивати.
9. Взбиваємо до пишної стабільної пухкої маси.
10. Після взбивання зразу ж викладаємо масу в кондитерський мішок з насадкою закрита зірка. І висаджуємо зефір на пергамент.
11. Після стабілізації зефір з'єднуємо половинки та обтрушуємо сумішшю крохмалю та пудри.



Важливі моменти:

- Яблука беремо зелені, сорту семеринка чи голд.
- Якщо потрібно зробити зефір з іншим смаком то у рецептурі ми 150 грам залишаємо яблучного і 100 грам додаємо потрібного (малини, чорниці, полуниці). Маюину чи будь яку іншу ягоду ми перебиваємо сиру і перетираємо через сито. Додаємо на етапі варіння з цукром.
- На етапі взбивання зефірної маси важливо взбивати потужним міксером. Потрібно взбити швидко до пухкої маси. Якщо у вас слабкий міксер, зефірна маса буде набиватися повільно, але швидко остуджуватися, таким чином вона розслоїться.
- В приміщенні для стабілізації зефіру потрібно сухе. Якщо в кімнаті вологість, зефір після стабілізації розплеветься.

Теорія:

- Агар – це загущувач на основі водорослей.
- Слово "агар" малайського походження і означає "желе". У Японії відомий як кантен або японський желатин.
- У класифікаторі харчових добавок його відносять до загусників і називають E 406.
- Агар виробляється у вигляді крупки, гранул, порошку, Робоча температура (активується) не нижче 80 ° C (для зефіру 110 градусів) та температура гелеутворення – не нижче 40 °C.
- Агар буває різної сили від 600 до 1200 одиниць. В Україні зазвичай ви можете купити 900–1200 одиниць.
- Агар розчиняють у воді, а потім доводять до кипіння. Агар-агар застигне, коли маса охолоне.

